

MS AMADEA / MITTAGESSEN

Montag, 23. September 2019
Auf See

VORSPEISEN

Fruchtcocktail mit Schuss

„Teufelsroller“

Rollmops in scharfer Sauce mit Krautsalat und Schwarzbrot

Frische Salate, Dressings und Garnituren vom Büffet

SUPPEN

Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

Arabische Couscous Suppe mit Auberginen

HAUPTGERICHTE

Rotbarschfilet „Sweet & Spicy“
süß-scharfe Ananassoße, Asia Gemüse, Sesamreis

Würziger Barbecue Hackbraten im Speckmantel
mit Bratensoße, Erbsen, Röstzwiebel und Kartoffel-Maispüree

Gekochte Kalbszunge
mit Sauerrahm-Gemüsesoße und Petersilienkartoffeln

DESSERTS

Gebackener Quarkkuchen mit Pfirsichsoße und Sahne

Mohn-Grießflammerie mit Johannisbeerkompott

Eisbecher „Schönbrunn“

Walnußbeis mit Zwetschgenröster und Biskuitroulade

Frisch geschnittenes Obst und Käseauswahl vom Büffet

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

„Teufelsroller“

Rollmops in scharfer Sauce mit Krautsalat und Schwarzbrot

Nudelsuppe mit Fleisch und Gemüse

Würziger Barbecue Hackbraten im Speckmantel
mit Bratensoße, Erbsen, Röstzwiebel und Kartoffel-Maispüree

Eisbecher „Schönbrunn“

Walnußbeis mit Zwetschgenröster und Biskuitroulade

VEGETARISCHES MENÜ

Fruchtcocktail mit Schuss

Arabische Couscous Suppe mit Auberginen

Linguini al Pesto

Mohn-Grießflammerie mit Johannisbeerkompott

WEINEMPFEHLUNG

Vernaccia di San

Gimignano

Italien

Karaffe 0,25 l € 5,00

Covila Crianza Rioja
Tempranillo Grenacha

Spanien

Karaffe 0,25 l € 5,70